

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭62-36145

⑬ Int.Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和62年(1987)2月17日

A 23 B 7/156

8515-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 瓶詰梨の変色防止方法

⑯ 特 願 昭60-176024

⑰ 出 願 昭60(1985)8月11日

⑱ 発 明 者 山 本 公 孝 倉吉市小田649

⑲ 出 願 人 山 本 公 孝 倉吉市小田649

⑳ 代 理 人 弁理士 渡 辺 三 彦

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

瓶詰梨の変色防止方法

## 2. 特許請求の範囲

(1) アルコール飲料水に対してピロ硫酸カリウムを0.1乃至2.5%の重量割合で混合した混合液で梨を漬けることを特徴とする瓶詰梨の変色防止方法

## 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、アルコール飲料水を入れた瓶で梨が変色しないように保存する瓶詰梨の変色防止方法に関する。

(従来技術)

木からもぎたての梨をそのまま瓶詰してアルコール飲料水漬けして密封保存するいわゆるボトルフルーツは、梨の風味をそのままアルコール飲料水に抽出させることができるので、銀貨用あるいは趣向用として愛好家に喜ばれている。

(発明が解決しようとする問題点)

しかしながら、従来のボトルフルーツの梨は、時間の経過と共に茶褐色に変色して、美観を損なう欠点がある。この原因は、梨の表皮の青緑色の色素であるクロロフィルに含まれている金属塩としてのマグネシウムが、アルコール飲料水に含まれている酸の作用によって失しなわれて、褐色のフェオフィチンに変化するためであると考えられる。

(問題点を解決するための手段)

この発明は、このような事情に鑑みながれたものであって、その具体的技術手段とするところは、アルコール飲料水に対してピロ硫酸カリウムを0.1乃至2.5%の重量割合で混合した混合液で梨を漬けるところにある。

(作 用)

アルコール飲料水に混合したピロ硫酸カリウムが、青緑色の色素であるクロロフィルの酸化防止の作用して、フェオフィチンに変化するのを防止するためである。

## (実施例)

この発明の実施例について説明する。

まず、小口径の瓶、例えばウィスキーの空き瓶のように口径は小さいが中心部は大径であるような瓶、の中に大径の梨を入れる方法を第1図及び第2図に基づいて説明する。

梨の木Aの大枝Bに瓶Cの口Dを下方に向けて逆吊りする。この逆吊りは、瓶Cを網Eの中に入れてから網Eの一端を大枝Bに連結することにより行う。そして、下方に開口している口Dから、大枝Bから分岐した小枝Fの先端付近にある梨の果実Gを小枝Fと共に入れるが、この果実Gは、人工交配して14、15日頃のまだ未熟で大豆位の大きさに生育した状態のままで入れるので、口Dが網Eで封じられていたとしても網Eの目の間から充分に挿入できる。逆吊りするのは、瓶Cの内部に雨水や害虫が入らないようにするためのものであるが、更に完璧を期するためには口Dをビニールシートなどで封じるとよい。瓶Cの中の果実Gは、通常栽培の袋掛けの場合と同様に生育す

る。そして、成熟した梨の果実Gを9月上旬頃に小枝Fから切り離す。このようにして、小口径の瓶Cの中に大径の梨Hが挿入される。

次に、梨Hが入っている瓶Cの中に焼酎や清酒等のアルコール飲料水を入れてアルコール飲料水漬ける。このとき、ピロ硫酸カリウムをアルコール飲料水量に対して重量比で0.1乃至2.5%の割合で混合する。このピロ硫酸カリウムが、梨の表皮の青緑色の色素であるクロロフィル中のマグネシウムの酸化を防止して、変色を防止する。ピロ硫酸カリウムの混合割合がアルコール飲料水量に対して0.1%以下であると、マグネシウムが失われて変色防止に有効に作用せず、又、2.5%以上であるとアルコール飲料水自体が有している呈味成分を損なうからである。このようなアルコール飲料水とピロ硫酸カリウムの混合液に漬けた後に、瓶Cの口Dを密封して常温にて保存する。

## (実験例)

前記方法によって二十世紀の新興種の梨を、容量1.3リットルのウィスキーの空き瓶内に挿入し

たものに、焼酎1Kg(約1リットル)に対してピロ硫酸カリウム5gを混合した混合液を注ぎ込んだ後、密封して常温で1年8月間保存したが、瓶の中の梨の表皮は、もぎたての最初の色そのままであった。

## (発明の効果)

以上の説明からも明らかなように、この発明方法は、アルコール飲料水に対してピロ硫酸カリウムを0.1乃至2.5%の重量割合で混合した混合液で梨を漬けるものであるから、ピロ硫酸カリウムの作用によって梨の変色を有効に防止することができる。従って、とりたての梨の新鮮な色をそのまま長期間に渡って保持することが可能となるので、いわゆるボトルフルーツの商品価値を向上させることができると共に、愛好家の欲求をも満足させることができる。

## 4. 図面の簡単な説明

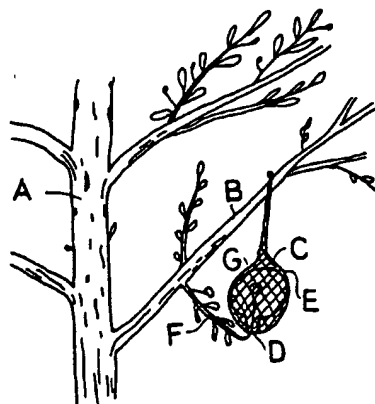
図面は梨の瓶詰方法を示し、第1図は木に瓶を逆吊り下状態の説明図、第2図は第1図の部分拡大図、第3図は梨を瓶詰した状態の断面説明図。

C……瓶、H……梨。

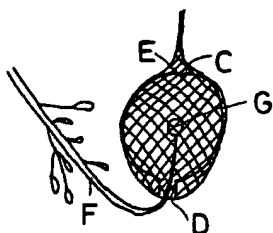
特 許 出 願 人 山 本 公 孝

代 理 人 弁 理 士 渡 辺 三 彦

第 1 図



第 2 図



第 3 図

